

Tanto per rimanere a dieta ... qualche ricetta per golosi

by donatella - sabato, aprile 14, 2012

<http://culturale.braccagni.net/wordpress/tanto-per-rimanere-a-dieta-qualche-ricetta-per-golosi/>

CORNETTI DI PASTA SFOGLIA

Ingredienti per 8 cornetti:

1 rotolo di pasta sfoglia

3 cucchiaini di zucchero semolato

nutella o crema o marmellata

zucchero a velo

Preparazione:

stendere la pasta sfoglia, cospargerla di zucchero e con un mattarello pressare in modo che penetri nella pasta.

Ripetere l'operazione anche sull'altro lato.

Ricavare dalla sfoglia 8 triangoli tutti uguali , di circa 8-10 centimetri di base.

Mettere al centro di ogni base del triangolo un mezzo cucchiaino di nutella o di crema o di marmellata.

Arrotolare un triangolo alla volta, partendo dalla base.

Arrotolarli delicatamente lasciandoli morbidi, senza schiacciarli o sigillarli.

Disporli, distanziati l'uno dall'altro, in una teglia rivestita di carta forno, mettendo rivolta verso il fondo la parte finale del rotolino (la punta del triangolo).

Mettere un'altra teglia da forno vuota sotto quella dei cornetti, in modo da attenuare il calore.

Infornare a 180° per circa 15 minuti.

Cospargere di zucchero a velo e servire caldi.

tutti i diritti riservati culturale.braccagni.net